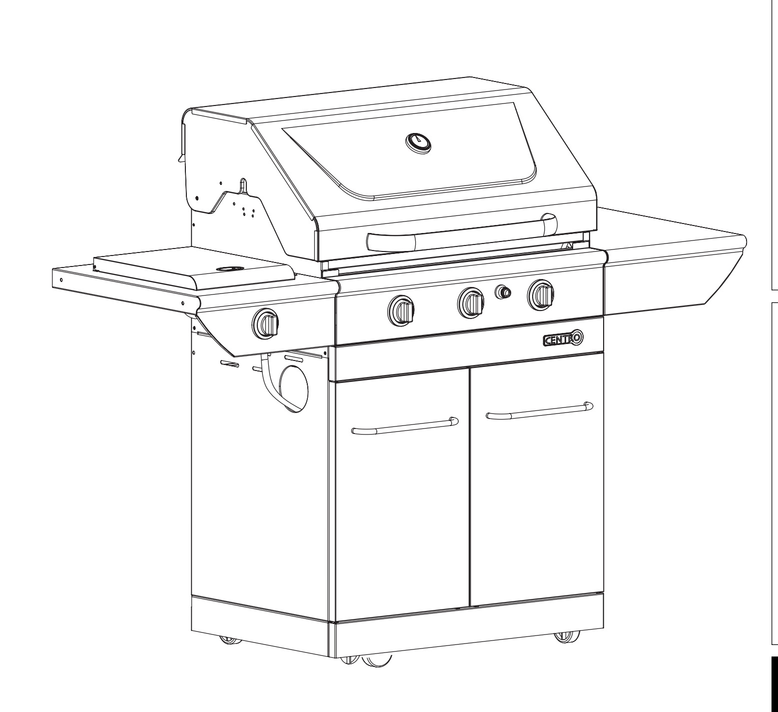


Stainless 4000B Barbecue

GUIDE D'UTILISATION, D'ENTRETIEN ET D'ASSEMBLAGE



GARANTIE LIMITÉE DE 5 ANS

(G50202) 85-1254-8 (PROPANE)

(G50204) 85-1214-4 (GAZ NATUREL)

Lisez ce guide et conservez-le comme référence.
En cas de préassemblage, laissez ce guide avec le barbecue pour fins de consultation par le propriétaire.

Pour toute question sur le barbecue, les pièces, la garantie et le dépannage, veuillez téléphoner au

1 877 707-5463

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Si vous sentez du gaz :

1. **Coupez immédiatement l'alimentation en gaz de votre barbecue.**
2. **Éteignez toute flamme.**
3. **Ouvrez le couvercle du barbecue.**
4. **Si l'odeur ne se dissipe pas rapidement, téléphonez sans attendre à votre fournisseur de gaz ou au service des incendies.**

MISE EN GARDE

1. **N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ni d'autres gaz ou liquides inflammables à proximité de ce barbecue ou de tout autre électroménager.**
2. **Une bouteille de propane non branchée ne doit pas être entreposée à proximité de ce barbecue ou de tout autre électroménager.**

MISE EN GARDE

Le non-respect des instructions du fabricant pourrait entraîner un incendie, une explosion, des dommages, des blessures graves et même la mort.

MISE EN GARDE

Respectez à la lettre toutes les procédures de vérification de l'étanchéité avant d'utiliser le barbecue, même si ce dernier a été assemblé chez le détaillant. Ne tentez pas d'allumer le barbecue avant d'avoir lu les instructions d'allumage décrites dans ce guide.

CE BARBECUE EST DESTINÉ À UN USAGE À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT.

TABLE DES MATIÈRES





GARANTIE

Garantie limitée de 5 ans

Ce Centro BBQ est assorti d'une garantie limitée de cinq ans contre les défauts relatifs à la qualité de la fabrication. Celle-ci n'est pas transférable; elle est annulée si le produit est utilisé à une fin commerciale ou pour la location. Elle ne s'applique que lorsque le gril est utilisé au Canada. La facture sera requise, sinon une copie, accompagnée des numéros de série et de modèle lors de reclamations auprès de Trileaf Distribution au titre de la garantie. Trileaf Distribution réserve à ses représentants le droit d'inspecter la pièce ou le produit, quel qu'il soit, avant d'honorer toute reclamation au titre de la garantie. Trileaf Distribution ne sera pas responsable pour aucun frais engages par l'expédition, main d'oeuvre, transport ou frais de manutention. Cette garantie ne permet que le remplacement des pièces défectueuses. Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages consécutifs ou indirects, ou de frais liés à la main-d'oeuvre. En cas de preuve d'achat manquante ou d'expiration de la garantie, toute requête visant les pièces sera assujettie à des frais d'expédition et de manutention. Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages attribuables à l'écaillage ou l'égratignement de la porcelaine ou des surfaces peintes, y compris les grilles de cuisson, ni la corrosion ou la décoloration attribuable au mauvais usage, au manque d'entretien, aux incendies de graisse, aux environnements hostiles, aux accidents, aux altérations, à l'abus ou à la négligence, à l'installation non convenable et au manquement de lire ou de prendre en compte les avertissements relatifs au produit. Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages subis pendant le déplacement de ce barbecue ou son entreposage. L'échec des pièces attribuable au manqué de nettoyage et d'entretien, ou l'utilisation des produits impropre de nettoyage tel que les nettoyeurs à four ne sera pas couvert sous cette garantie de fabricants. Elle ne couvre pas les rayures ou les bosses, la corrosion ou la décoloration entraînée par la chaleur, les nettoyeurs abrasifs ou chimiques. L'installation de pièces provenant d'autres fabricants annulera cette garantie.

Garantie limitée de 5 ans

Les pièces suivantes sont comprises dans la garantie : brûleurs, ensemble de la tubulure et collecteur de déversements.

Garantie limitée de 3 ans

Les pièces suivantes sont comprises dans la garantie : brûleurs, ensemble de la tubulure et collecteur de déversements.

Garantie limitée d'un an

Pendant un an, et ce, à compter de la date de l'achat au détail original, Trileaf Distributions remplacera toute pièce du gril qui ne fonctionne pas ou qui est défectueuse relativement à la qualité de la fabrication dans des conditions normales d'usage domestique et pendant la période de garantie limitée. À moins d'indications contraires, tous les éléments sont couverts pour une période d'un an.

IMPORTANT: si vous éprouvez de la difficulté à faire fonctionner ce produit, ou si une pièce devient défectueuse pendant la période de garantie indiquée, NE LE RETOURNEZ PAS AU MAGASIN. LES MAGASINS NE MAINTIENNENT PAS LES PIÈCES DE REMPLACEMENT ET NE SONT PAS EN MESURE DE VOUS AIDER EN MATIÈRE DE DÉPANNAGE. VEUILLEZ PLUTÔT APPELER LE 1 877 707-5463. Ayez en main votre preuve d'achat, les numéros de série et de modèle; l'agent de soutien à la clientèle pourra ainsi vous aider.

Acheteur: En acceptant la livraison de ce barbecue, l'acheteur accepte la garantie ci-dessus et renonce expressivement tout autre remède et dommage, direct, indirect et consécutif.

INSTALLATION

L'installation de ce barbecue doit respecter tous les règlements locaux ou en l'absence de ces derniers :

- Toute installation au Canada doit être conforme aux normes nationales en vigueur, c'est-à-dire le code d'installation du propane/gaz naturel CAN/CGA-B149.1/2 au moment de l'impression.
- Faites appel à un technicien qualifié pour installer votre barbecue au gaz naturel.

MISES EN GARDE ADDITIONNELLES


Dégagement minimum de 91,5 cm (36 po) des deux côtés et à l'arrière du barbecue

Illustration A

Éloignement minimum des combustibles adjacents :

- 91,5 cm (36 po) du rebord le plus saillant du côté du barbecue.
- 91,5 cm (36 po) du rebord le plus saillant de l'arrière du barbecue.

Voir l'illustration A

- Gardez toujours les environs de ce barbecue exempts de matières combustibles comme l'essence ou autres liquides inflammables, le papier ou les chiffons huileux.
- **N'utilisez pas** ce barbecue sous toute construction en surplomb ou non protégée.
- Souvenez-vous que ce barbecue est destiné à un **usage à l'extérieur seulement** et qu'il **n'est pas** destiné à être utilisé dans une embarcation ni dans un véhicule de plaisance.
- Utilisez ce barbecue à l'extérieur dans un endroit bien aéré à une distance d'au moins 3 m (10 pi) de toute habitation ou autre bâtiment.
- **N'utilisez pas** ce barbecue dans un garage ou tout autre endroit fermé.
- **Ne laissez pas** votre barbecue sans surveillance une fois allumé.
- **N'obstruez pas** l'alimentation en combustible ou en air du barbecue.
- **N'utilisez pas** ce barbecue si vous avez consommé de la drogue ou de l'alcool.
- **Ne rangez pas** de bouteille de propane de rechange, pleine ou vide, sous votre barbecue ni à proximité.
- **Ne laissez pas** les enfants ni les animaux jouer près du barbecue.

BOUTEILLE DE PROPANE

Système autonome au propane

Ce barbecue à système autonome au propane est conçu pour être utilisé uniquement avec une bouteille de propane de 9,1 kg (20 lb) munie d'un robinet de type 1. Ce barbecue **ne peut pas** être branché à une bouteille munie d'un robinet de type P.O.L. n° 510 (avec filets à gauche).

Ne branchez pas le barbecue à une bouteille de propane d'une capacité excédant 9,1 kg ni à une bouteille munie d'un autre type de valve de raccordement.

Le robinet de type 1 se reconnaît facilement à ses gros filets externes sur sa surface extérieure. Les anciens robinets n'ont pas ces filets externes. Toute tentative de branchement d'un régulateur à un raccord autre que celui de type 1 correspondant (qui comprend un gros écrou de raccordement noir comme celui du type P.O.L. n° 510) peut entraîner un incendie, des blessures ou des dommages et neutraliser l'important dispositif de sécurité qui est intégré au système de type 1. De plus, le branchement d'un raccord P.O.L. n° 510 à une bouteille de propane d'un autre type annule les fonctions de contrôle du débit et d'arrêt thermique qui sont intégrées au raccord de type 1.

- La bouteille ne doit pas excéder 472 mm (18 1/2 po) de hauteur et 317 mm (12 1/2 po) de diamètre.

La bouteille de votre barbecue doit être fabriquée et marquée conformément aux normes de :

- Transport Canada.

Bouteille de Propane: Fabrication et identification confromes aux spécifications pour les bonbonnes de gaz de pétrole liquéfié du D.O.T.("Department of Transportation") américain ou conformes à la Norme nationale du Canada, CAN/CSA-B339, Bouteilles et tubes pour le transport des merchandises dangereuses.

La bouteille doit aussi être pourvue de ceci :
- Une valve d'arrêt avec raccord de bouteille approprié selon les normes en vigueur.
- Canada : CAN/CGA 1.6g-M97 Barbecues au gaz pour l'extérieur.

a) Une soupape de sûreté avec branchement direct à la phase gazeuse de la bouteille.
b) Un collet pour protéger la valve d'arrêt de la bouteille.
c) Un dispositif d'évacuation du gaz.
d) Un anneau en dessous pour fixer la bouteille à son support.

- Fermez toujours complètement le robinet de la bouteille après usage.
- Manipulez toujours le robinet de la bouteille avec grand soin.
- Ne branchez jamais de bouteille de propane non homologuée au barbecue.
- Gardez toujours la bouteille que vous utilisez bien fixée à la verticale.
- Ne rangez jamais une bouteille de rechange, pleine ou vide, près du barbecue allumé ni en dessous.
- N'exposez jamais les bouteilles à la lumière directe du soleil ni à la chaleur excessive.
- N'insérez jamais d'objet dans le robinet, au risque d'endommager l'antiretour. Un antiretour endommagé peut fuir et une bouteille de propane qui fuit peut entraîner un incendie, une explosion, des dommages, des blessures graves ou la mort.

TRANSPORT ET ENTREPOSAGE DE LA BOUTEILLE

La bouteille de propane est tout à fait sécuritaire lorsqu'elle est manipulée adéquatement. Dans le cas contraire, il peut en résulter une explosion ou un incendie causant des blessures graves ou des dommages.

Pour éviter les risques inutiles :
- Placez toujours le bouchon fourni sur la bouteille après le débranchement du barbecue.
- N'entreposez pas la bouteille dans un endroit clos comme un garage et veillez à ce que le lieu d'entreposage soit bien aéré.
- N'entreposez pas la bouteille près d'électroménagers ni dans des endroits pouvant devenir très chauds, comme dans le coffre d'un véhicule.
- Veillez à ce que la bouteille soit hors de portée des enfants.
- Lors du transport ou de l'entreposage de la bouteille, veillez à ce qu'elle se trouve à la verticale et non sur ses flancs.
- Ne fumez pas en présence de la bouteille, surtout lors du transport dans un véhicule.

REMPLISSAGE DE LA BOUTEILLE

La bouteille doit être remplie avant usage et l'air doit en être expulsé. Pour plus de sécurité, suivez ces instructions au moment de faire remplir votre bouteille :
- Seul un détaillant de propane qualifié de votre région doit remplir ou réparer votre bouteille.
- **Ne remplissez pas** la bouteille au-delà du niveau de remplissage sécuritaire de 80 %.
- Assurez-vous que le détaillant vérifie si votre bouteille comporte des fuites après le remplissage.

MISE EN GARDE

Si les instructions ci-dessus ne sont pas respectées à la lettre, il pourrait en résulter un incendie ou une explosion entraînant la mort, des blessures graves ou des dommages.

TUYAU ET RÉGULATEUR

Modèles au propane : Votre barbecue est conçu pour fonctionner au gaz propane à une pression de 2,74 kPa (11 po de colonne d'eau). Un régulateur réglé à cette pression est fourni avec le barbecue et doit être utilisé.

Ce régulateur est pourvu d'un système de raccordement de type 1 à fermeture rapide qui comprend les caractéristiques de sécurité suivantes :

- Il ne permet pas au gaz de circuler avant que l'étanchéité soit totale.
- Il est muni d'un composant thermique qui coupe automatiquement le gaz entre 115 et 150 °C (240 et 300 °F).
- Il est muni d'un limiteur de débit qui restreint le débit de gaz à 10 pi^3/heure.

Si le gros écrou de raccordement noir thermosensible est exposé à une température extrême supérieure à 115 °C, il ramollit et laisse l'embout du régulateur se débrancher du robinet, ce qui coupe le gaz. Si cela se produit, **ne tentez pas** de rebrancher l'écrou. Remplacez plutôt le régulateur en entier par un modèle neuf (reportez-vous à la liste des pièces ci-jointe pour le détail). L'embout du régulateur contient aussi un dispositif sensible au débit qui limite le débit de gaz à 10 pi3/heure en cas de défectuosité du régulateur ou de fuite dans le tuyau. Si le dispositif de contrôle de débit est actionné, la cause de ce débit de gaz excessif doit être trouvée et corrigée avant de pouvoir utiliser le barbecue à nouveau.

Remarque : un mauvais allumage du barbecue peut actionner le dispositif de contrôle du débit et entraîner une chaleur réduite. Si cela se produit, le dispositif de reprise du débit doit être réenclenché en fermant toutes les commandes de brûleur et le robinet de la bouteille. Attendez au moins 30 secondes avant de tourner lentement le robinet de la bouteille, puis encore cinq secondes avant de tourner la commande du brûleur et d'allumer le barbecue.

- Ne branchez jamais ce barbecue à une source de gaz propane non homologuée ni à aucun autre type de gaz. **Ne modifiez pas** le tuyau ni le régulateur de quelque façon que ce soit.
- Faites une inspection visuelle de tout le tuyau avant chaque utilisation pour vérifier s'il y a présence d'usure ou de dommages comme des fissures, des brûlures ou même des coupures. Si le tuyau est endommagé, remplacez-le avant d'utiliser le barbecue. Utilisez uniquement le tuyau de rechange recommandé.
- Pour éviter les dommages au tuyau, **ne laissez pas** tomber de graisse ni d'autre matière chaude sur le tuyau et veillez à ce qu'il n'entre pas en contact avec les surfaces chaudes du barbecue.
- Le raccord doit être protégé une fois débranché de la bouteille. **Ne le laissez pas** pendre ni traîner sur le sol, car il pourrait s'y former des entailles ou des rayures qui favoriseraient les fuites lors du rebranchement à la bouteille.
- Il est important de suivre la procédure de vérification de l'étanchéité chaque fois que vous faites remplir la bouteille ou que des composants sont remplacés, surtout au début de la saison.
- **Vous trouverez des renseignements sur le branchement des modèles au gaz naturel à la fin de ce guide.**

VÉRIFICATION DE L'ÉTANCHÉITÉ

Effectuez une vérification de l'étanchéité :

- Avant d'allumer votre barbecue pour la première fois.
- Chaque fois que vous faites remplir la bouteille ou qu'un composant est remplacé.
- Au moins une fois par année, de préférence au début de la saison.

La vérification de l'étanchéité doit être faite à l'extérieur, loin de la chaleur, des flammes nues et des liquides inflammables. **Ne fumez pas** pendant que vous effectuez ce test. Servez-vous uniquement d'un mélange à parts égales d'eau et de savon liquide. N'utilisez jamais une allumette ni une flamme nue.

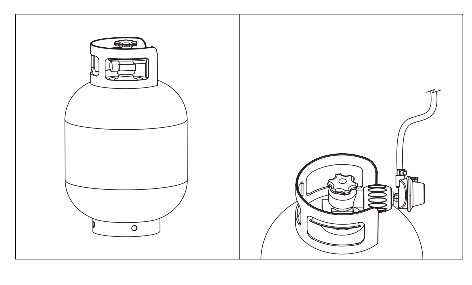


Illustration B Illustration C

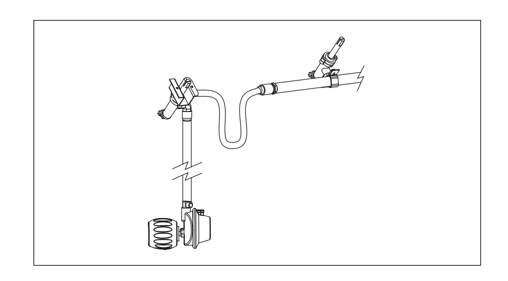
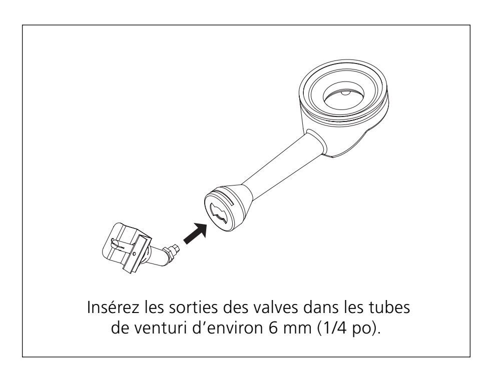


Illustration D

Les éléments suivants doivent être vérifiés :

- Le robinet de la bouteille, y compris les filets à l'intérieur (illustration C).
- Toutes les soudures de la bouteille (illustration B).
- Les raccords du régulateur et de la bouteille (illustration C).
- Tous les raccords de tuyau (illustration D).
- **En branchant au barbecue une bouteille de propane bien remplie et vérifiée et en fermant toutes les commandes du barbecue, ouvrez lentement le robinet de la bouteille d'un tour complet.**
- **À l'aide d'une brosse et du savon, mouillez tous les raccords et les composants ci-dessus qui figurent dans les illustrations B, C et D.**
- **Vérifiez attentivement si des bulles se forment, ce qui indique une fuite de gaz.**
- **Serrez les raccords situés près des bulles jusqu'à ce que votre vérification n'indique plus aucune fuite (fermez le robinet de la bouteille pour corriger toute fuite).**
- Fermez le robinet de la bouteille et assurez-vous que toutes les valves de commande sont fermées.
- **N'utilisez pas** le barbecue si une fuite persiste. Fermez le robinet de la bouteille de gaz, enlevez la bouteille et consultez un technicien ou un détaillant de gaz qualifié.

AVANT L'UTILISATION



Insérez les sorties des valves dans les tubes de venturi d'environ 6 mm (1/4 po).

Illustration E

N'utilisez pas votre barbecue avant d'avoir bien lu et compris tous les renseignements fournis dans ce guide. Veuillez vous assurer de ceci :

- Votre barbecue est assemblé adéquatement.
- Il n'y a aucune fuite dans le système (voir la rubrique sur la vérification de l'étanchéité).
- Le brûleur est assemblé adéquatement, les tubes de venturi reposent sur les sorties des valves (illustration E) et rien n'obstrue les tubes de venturi (illustration F).
- Aucun cordon d'alimentation ou tuyau d'alimentation en gaz n'entre en contact ni ne se trouve à proximité des surfaces qui deviendront chaudes.
- Le barbecue se trouve dans un endroit sûr (voir la rubrique concernant l'installation).

Veillez à ce que les sorties des valves (orifices) soient enfoncées dans les tubes de venturi d'environ 6 mm (1/4 po) et que les sorties des valves et les tubes de venturi soient relativement parallèles au bas de la cuvette inférieure.

MISE EN GARDE

Risques naturels
Insectes et araignées

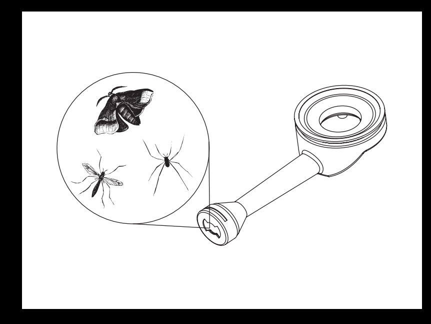


Illustration F

Lors de l'expédition ou de l'entreposage, il est possible que de petits insectes comme des araignées pénètrent dans les tubes venturi pour y faire leur nid ou tisser des toiles. Cela peut bloquer la circulation du gaz dans un tube venturi et entraîner des flammes jaunâtres et fumeuses ou empêcher un brûleur de s'allumer. Cela peut même faire brûler le gaz à l'extérieur du tube venturi, ce qui pourrait endommager sérieusement votre barbecue. Si cela se produit, coupez le gaz et attendez que le barbecue refroidisse. Une fois le barbecue refroidi, enlevez le brûleur et nettoyez les tubes venturi avec une brosse ou un nettoie-pipe. Replacez le brûleur et assurez-vous que les tubes venturi sont bien placés sur l'orifice des valves de gaz. Le nettoyage des tubes venturi doit se faire périodiquement, surtout au début de la saison.

Remarque : Les dommages causés par des tubes venturi obstrués ne sont pas couverts par la garantie.

ALLUMER LE BARBECUE

- Assurez-vous d’avoir respecté toutes les vérifications, procédures et instructions décrites dans les sections précédentes avant de procéder à l’allumage du barbecue.
- Soulevez toujours le couvercle du barbecue avant d’allumer le brûleur.
- **Ne vous penchez pas** directement au-dessus du barbecue lors de l’allumage en cas de revers de flammes.
- Assurez-vous que le bouton de commande principal du barbecue est fermé, puis ouvrez lentement le robinet de la bouteille de propane. Attendez environ cinq secondes avant d’ouvrir la valve du brûleur et d’allumer le barbecue. Cela permet à la pression de se stabiliser et empêche l’activation de la fonction de contrôle du débit. **Remarque :** si la fonction de contrôle de débit est actionnée, fermez la valve de commande du brûleur et le robinet de la bouteille, attendez environ 30 secondes, puis ouvrez lentement le robinet de la bouteille. Attendez cinq secondes, ouvrez la valve du brûleur et allumez le barbecue.

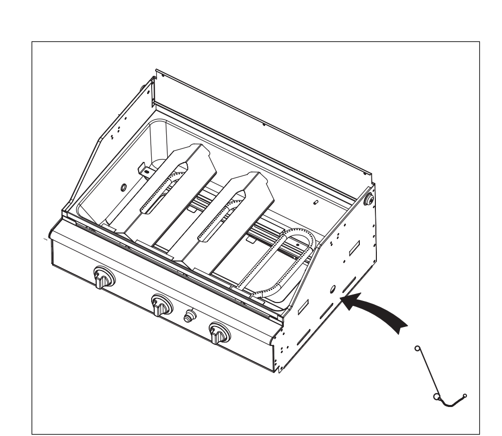
Allumer le brûleur principal

- **Important :** Le(s) brûleur(s) du **centre** doit(doivent) être allumé(s) **en premier lieu**.
- Une fois qu’il(s) est(sont) allumé(s), il suffit de mettre les commandes des brûleurs adjacents à « HIGH » pour les allumer.
- **Ne tentez jamais** d’allumer les brûleurs extérieurs si le(s) brûleur(s) du centre n’est (ne sont) pas allumé(s).

Utiliser l’allumeur pour allumer le brûleur

- Soulevez le couvercle du barbecue.
- Ouvrez le robinet de la bouteille.
- Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le jusqu’à la position « High ».
- Appuyez sur le bouton de l’allumeur jusqu’à ce qu’un clic se fasse entendre (une étincelle est produite).
- Si le brûleur ne s’allume pas après trois tentatives, fermez le bouton de commande et attendez que le gaz se dissipe (environ cinq minutes). Répétez les étapes précédentes.
- Si le brûleur ne s’allume toujours pas, référez-vous au guide de dépannage pour de l’aide, ou allumez avec une longue allumette avec le porte-allumette fourni.

Procédure d’allumage manuel



Le côté inférieur gauche du barbecue est pourvu d’un petit trou, qui se trouve vers l’avant. Ce trou sert à l’allumage manuel du barbecue.

- Soulevez le couvercle du barbecue.
- Placez l’allumette allumée avec le porte-allumette, ou la tige ralonge fournie, par le trou à moins de 1.6cm (1/2") du brûleur.
- Ouvrez le robinet de la bouteille.
- Appuyez sur le bouton du brûleur et tournez-le jusqu’à la position « High ». Le brûleur devrait alors s’allumer. S’il ne s’allume pas après cinq secondes, fermez le bouton de commande et attendez que le gaz se dissipe.
- Attendez cinq minutes, puis répétez la procédure d’allumage manuel. Si le brûleur ne s’allume toujours pas après trois tentatives, reportez-vous au guide de dépannage.

Réarmement du dispositif de sûreté du régulateur de pression de gaz

- Fermez le robinet de la bouteille de propane.
- Placez toutes les commandes de brûleur à la position « OFF ».
- Débranchez le régulateur de la bouteille de propane.
- Ouvrez le couvercle du barbecue. **Attendez cinq minutes pour que le gaz s’échappe entièrement.**
- Rebranchez le régulateur à la bouteille de propane. Faites un essai d’étanchéité.
- Tout en gardant le couvercle ouvert, placez la commande du brûleur central à la position « HIGH », puis allumez le barbecue en appuyant sur le bouton de l’allumeur.
- Fermez le couvercle du barbecue.
- Attendez 10 à 15 minutes. Le barbecue devrait devenir chaud.

MISE EN GARDE

Si la chaleur est trop faible, la fonction de contrôle du débit peut avoir été actionnée à la suite d'une fuite de gaz. Le cas échéant, fermez la valve du brûleur et le robinet de la bouteille et effectuez une vérification de l'étanchéité. S'il n'y a aucune fuite, rallumez le brûleur.

Allumer le second brûleur

- Tournez le second bouton de commande du panneau de commande principal jusqu'à la position « High ». Le brûleur éteint s'allumera automatiquement.

Allumer le brûleur latéral

Utilisez l'allumeur à bouton-poussoir du panneau de commande principal et le bouton de commande droit se trouvant sur le panneau du brûleur latéral.

- Appuyez sur le bouton de commande droit et tournez-le jusqu'à la position « High ».
- Appuyez sur le bouton de l'allumeur jusqu'à ce qu'un fort clic se fasse entendre, ce qui correspond à la production d'une étincelle. Répétez à quelques reprises si le brûleur ne s'allume pas.
- Si le brûleur ne s'allume pas après quelques tentatives, fermez le bouton de commande droit et attendez cinq minutes pour que le gaz se dissipe.
- Répétez les instructions ci-dessus. Si le brûleur latéral ne s'allume toujours pas, reportez-vous à la section sur le dépannage ou allumez le brûleur manuellement.

Remarque : Le brûleur latéral a une capacité maximum de 20 lb. Ne surchargez pas le brûleur latéral.



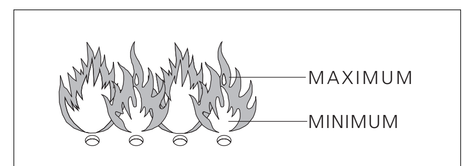
Allumer le brûleur latéral avec une allumette

- Placez une allumette dans l'anneau avant du porte-allumettes.
- Insérez une allumette en flammes dans l'ouverture jusqu'à environ 16 mm (1/2 po) du brûleur latéral.
- Appuyez sur le bouton du brûleur et tournez-le jusqu'à la position « High ». Le brûleur devrait alors s'allumer. S'il ne s'allume pas après cinq secondes, fermez le bouton de commande et attendez que le gaz se dissipe.
- Attendez cinq minutes, puis répétez la procédure d'allumage manuel. Si le brûleur ne s'allume toujours pas après trois tentatives, reportez-vous au guide de dépannage.

Fermer le barbecue après usage

- Fermez le robinet de la bouteille de gaz.
- Fermez la valve de commande du brûleur.

Cette séquence est importante, car elle empêche que du gaz résiduel sous pression reste dans le système et facilite l'utilisation suivante.



Inspectez visuellement la flamme du brûleur

Enlevez les grilles et l'écran thermique. Allumez les brûleurs. Réglez la hauteur de la flamme en tournant les commandes du brûleur du maximum au minimum. Lorsque les commandes sont au minimum, les flammes sont plus petites. Vérifiez toujours la flamme avant chaque utilisation. Vérifiez aussi la flamme du brûleur latéral.

CONSEILS POUR L'UTILISATION DE VOTRE BARBECUE

Première utilisation : avant la cuisson, allumez le barbecue et laissez-le fonctionner à « High » pendant 10 à 15 minutes avec le couvercle ouvert. Fermez ensuite le couvercle et laissez fonctionner le barbecue à « High » pendant quelques minutes de plus. Votre barbecue devrait alors être prêt à utiliser.

Préparation : le barbecue doit être préchauffé avant la cuisson. Pour ce faire, allumez le barbecue et laissez-le fonctionner à « High » jusqu'à dix minutes avec le couvercle fermé. Si la nourriture que vous préparez exige une température plus basse, tournez le bouton de commande à la position souhaitée avant d'ajouter les aliments.

Temps de cuisson : le temps de cuisson varie selon plusieurs facteurs et l'expérience vous aidera grandement. Le type de nourriture, son épaisseur et même la météo peuvent avoir un effet sur le temps de cuisson. Comme vous pourrez le constater, par temps chaud, un réglage inférieur fonctionne mieux et par temps froid, un réglage supérieur donne de meilleurs résultats.

Flambées : les flambées peuvent augmenter la température dans le barbecue et l'accumulation de graisse, ce qui augmente les risques que la graisse s'enflamme. Certaines flambées normales créent de la fumée qui aide à rehausser la saveur de vos aliments. Pour garder ces flambées au niveau souhaité, faites ceci :

- Enlevez toujours le gras des steaks et de la viande rouge avant de les cuire au barbecue.
- Faites cuire le poulet et le porc à température basse.
- Assurez-vous que le trou d'évacuation de la graisse est bien dégagé et que le récipient à graisse n'est pas plein.
- Cuisinez toujours le couvercle fermé et à la température la plus basse possible.

Remarque : en gardant le couvercle fermé, la température sera plus uniforme sur la surface de cuisson et vous consommerez moins d'énergie/de gaz.

Prévention de l'adhérence des aliments aux grils

- Marinez les aliments ou enduisez-les d'une fine couche d'huile avant de les déposer sur les grils, afin de les empêcher d'y coller.
- Les aliments risquent d'être collés aux grils si vous tentez de les tourner peu de temps après les y avoir déposés. Laissez-les cuire pendant quelques minutes avant de tenter de les tourner, afin de vous assurer qu'ils sont bien saisis.

MISE EN GARDE

Ne laissez pas votre barbecue sans surveillance et faites attention aux enfants qui se trouvent à proximité. Veillez à ce que le barbecue fonctionne de façon sécuritaire en tout temps. Ne déplacez pas le barbecue pendant la cuisson. Assurez-vous que les pierres de lave sont bien sèches, sans quoi elles pourraient éclater à cause de la vapeur qu'elles dégagent.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour que votre barbecue dure plusieurs années, suivez ces procédures au moins une fois par année, surtout au début de la saison.

Gril : appliquez une légère couche d'huile de cuisson sur le gril pour empêcher que les aliments n'y collent. Après chaque usage, laissez le barbecue refroidir et frottez le gril avec une brosse non abrasive. Vous pouvez aussi laver le gril avec un détergent doux ou du bicarbonate de soude, mais **n'utilisez pas** de produit à nettoyer les fours.

Brûleur et tube venturi : au moins deux fois par année, il est important d'enlever le brûleur et le tube venturi et de les nettoyer en s'assurant de retirer toutes les saletés et toute la rouille. Servez-vous d'un fil pour nettoyer l'orifice du tube venturi. Assurez-vous que la cuvette inférieure est propre et que tous les trous sont dégagés. Si le brûleur est endommagé ou rouillé, remplacez-le sans attendre. S'il est en bon état, remettez-le en place. Veillez aussi à ce que le tube venturi soit centré sur la sortie de la valve.

- Protégez votre investissement en achetant une housse de barbecue.
- Les surfaces en acier inoxydable doivent être nettoyées avec un nettoyant en aérosol pour appareils en acier inoxydable ou un nettoyant sans chlore (tel que du nettoyant pour cuisinière à dessus lisse). **N'utilisez pas** d'éponge ni de brosse abrasive sur l'acier inoxydable, car elle risquerait de l'égratigner.
- **N'utilisez pas** de nettoyant pour le four sur le barbecue.

ENTREPOSAGE

Lorsque la saison de cuisson à l'extérieur est terminée et que vous vous apprêtez à entreposer le barbecue pour l'hiver, veuillez faire ceci :

- Après avoir enlevé et nettoyé le brûleur et le gril (appliquez une légère couche d'huile sur le gril après le nettoyage), enveloppez-les dans du papier et rangez-les à l'intérieur.
- Le barbecue, une fois recouvert, peut être laissé à l'extérieur.
- Ne rangez pas la bouteille de propane dans un endroit fermé.
- Si vous entreposez le barbecue pendant l'hiver ou au cours d'une période prolongée, retirez la pile de l'allumeur afin de prévenir la corrosion.

Lorsque le barbecue n'est pas utilisé, le robinet de la bouteille de gaz doit être fermé. Le barbecue et la bouteille doivent être entreposés à l'extérieur dans un endroit bien aéré. **Ne rangez pas** le barbecue dans un garage ni près d'une source de chaleur. Si le barbecue doit être entreposé à l'intérieur, enlevez la bouteille. Rangez tout de même la bouteille à l'extérieur dans un endroit bien aéré et veillez à ce que son bouchon de sécurité soit bien en place sur le robinet.

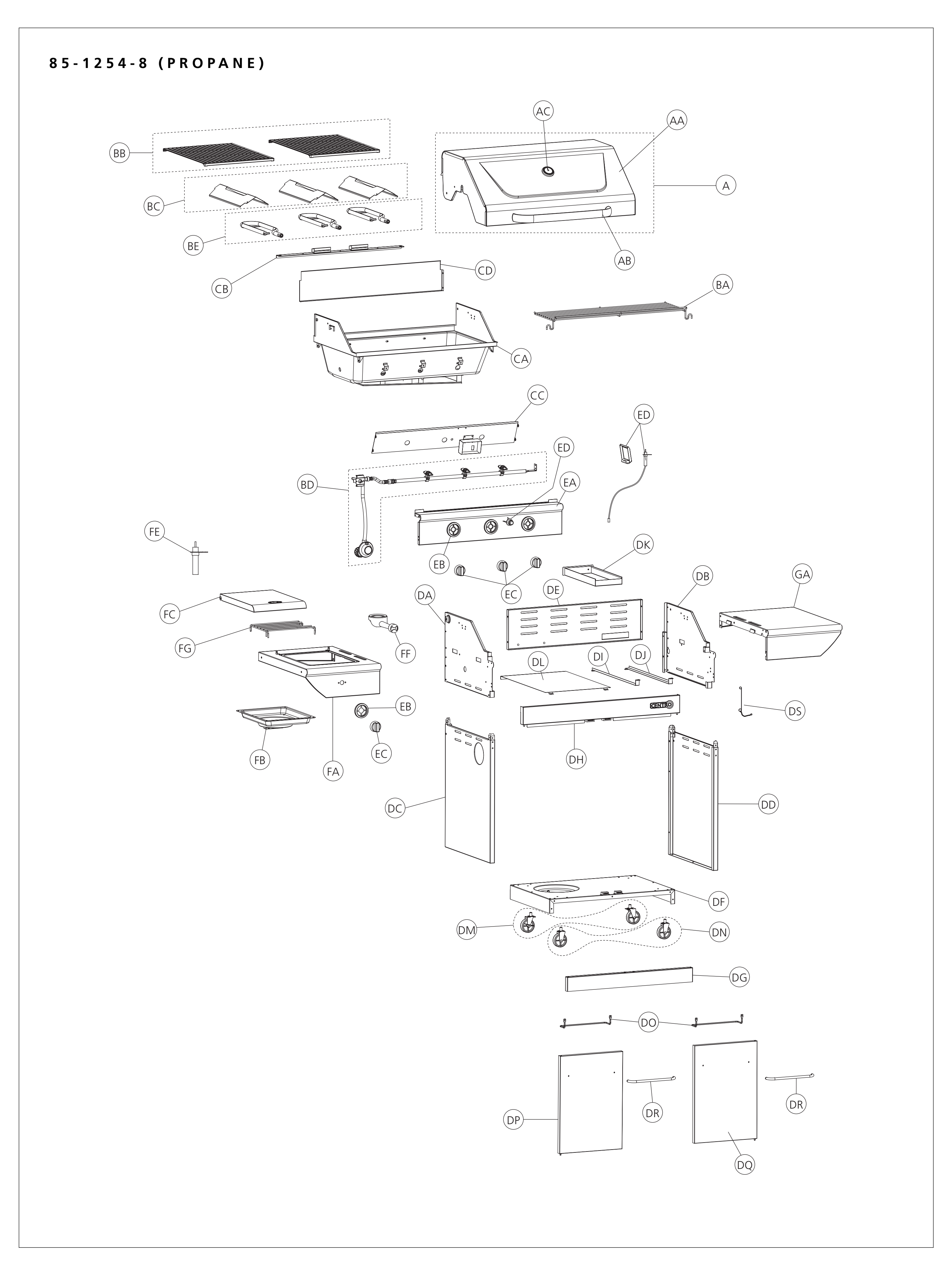
GUIDE DE DÉPANNAGE

Anomalie	Causes probables	Correctif
Le brûleur ne s'allume pas (avec une allumette ou l'allumeur). Le brûleur n'est pas assez chaud.	• Tubes de venturi obstrués	• Nettoyez l'obstruction
	• Robinet de la bouteille ou valve de gaz fermé	• Ouvrez le robinet de la bouteille ou la valve de gaz
	• Tubes de venturi ne reposant pas bien sur l'orifice des valves	• Vérifiez l'assemblage du venturi
	• Orifices du brûleur obstrués	• Nettoyez/remplacez le brûleur
	• Niveau de propane bas ou épuisé	• Remplissez la bouteille
	• Dispositif de sûreté du régulateur de pression de gaz devant être réarmé	• Suivez la procédure de réarmement du dispositif de sûreté du régulateur de pression de gaz (page 5)
	• Régulateur pas bien serré sur la bouteille	• Serrez bien le régulateur (à la main) sur la bouteille • Redressez le tuyau d'alimentation
Flammes jaunes fumée	• Tubes venturi partiellement obstrués	• Nettoyez l'obstruction
	• Excès de sels de cuisson sur le brûleur	• Nettoyez le brûleur
Le brûleur s'allume avec une allumette, mais pas avec l'allumeur	• Mauvaise connexion du fil	• Serrez bien toutes les connexions
	• Électrode cassée • Mauvaise mise à la masse	• Assurez-vous que le récipient de récupération, le brûleur et l'allumeur sont bien assemblés
	• Allumeur défectueux	• Remplacez l'allumeur
La flamme s'éteint ou descend jusqu'à la base	• Temps venteux	• Replacez le barbecue face au vent
	• Faible niveau de propane	• Remplissez la bouteille
Chaleur trop élevée ou flambées excessives	• Trop de gras dans la viande	• Enlevez le gras de la viande, baissez les commandes du brûleur ou l'alimentation en carburant
	• Trou d'évacuation de la graisse obstrué	• Nettoyez la base de la cuvette et le brûleur
	• Système de cuisson mal placé	• Placez le système de cuisson correctement
Flammes sous le panneau de commande	• Tubes de venturi obstrués	• Coupez immédiatement le gaz à la source, laissez le barbecue refroidir et nettoyez les tubes venturi
Le régulateur bourdonne	• Il ne s'agit pas d'un défaut ni d'un danger	• Situation temporaire causée par une température extérieure élevée et une bouteille de propane pleine
Flammes incomplètes	• Brûleur obstrué, rouillé ou qui fuit	• Nettoyez/remplacez le brûleur
Impossible de mettre la grille de réchauffement en place	• L'angle des pieds est insuffisant ou trop marqué	• Les pieds de la grille de réchauffement sont réglables. Pliez-les pour pouvoir les introduire dans les orifices de la grille de réchauffement

Pour toute question sur le dépannage ou pour commander des pièces, veuillez téléphoner au 1 877 707-5463.

LISTE DES PIÈCES DU MODÈLE 85-1254-8 (PROPANE)

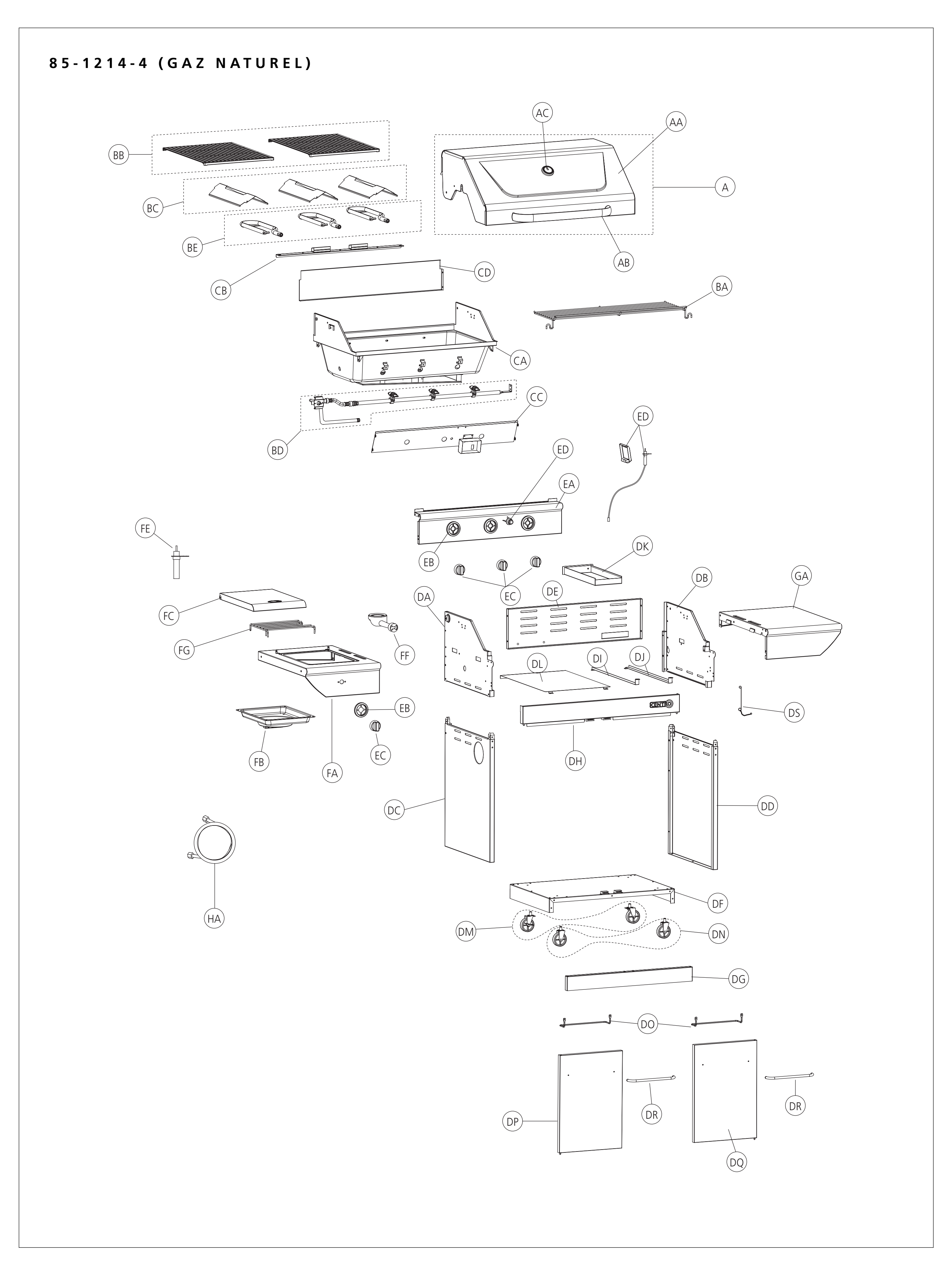
Élément	Quantité	Désignation	N° de pièce
A	1	Ensemble de couvercle	
AA	1	Ensemble soudé supérieur	G502-0100-01
AB	1	Poignée	G502-0001-01
AC	1	Thermomètre	G401-0005-01
BA	1	Grille de réchauffement	G502-0002-01
BB	2	Gril de cuisson	G502-0003-01
BC	3	Brise-flammes	G502-0011-01
BD	1	Ensemble de tubulure	G502-4000-01
BE	3	Brûleur principal	G607-0700-01
C	1	Ensemble de cuvette	
CA	1	Ensemble soudé de la cuvette	G502-1200-01
CB	1	Tige de support de brûleur	G502-0012-01
CC	1	Pare-chaleur de cuvette – A	G502-0010-01
CD	1	Panneau arrière de cuvette	G502-0032-01
DA	1	Panneau supérieur gauche	G502-1300-01
DB	1	Panneau supérieur droit	G502-1400-01
DC	1	Panneau inférieur gauche	G502-1500-01
DD	1	Panneau inférieur droit	G502-1600-01
DE	1	Panneau arrière	G502-0014-01
DF	1	Ensemble soudé de tablette inférieure	G502-0700-01
DG	1	Support inférieur de chariot	G502-0015-01
DH	1	Support supérieur de chariot	G502-0017-01
DI	1	arre de récipient à graisse 1	G502-0040-01
DJ	1	Barre de récipient à graisse 2	G502-0039-01
DK	1	Récipient à graisse	G502-9100-01
DL	1	Plateau de réchauffement	G502-0018-01
DM	2	Roulette avec blocage	G401-0061-01
DN	2	Ensemble de roulettes	G607-0048-01
DO	2	Barre intérieure de porte	G607-0043-01
DP	1	orte gauche	G502-7100-01
DQ	1	Porte droite	G502-8100-01
DR	2	Poignée de porte	G502-0016-01
DS	1	Porte-allumettes	G608-0019-01
EA	1	Panneau de commande	G502-0008-01
EB	3	Enjoliveur	G401-0022-01
EC	3	Bouton de commande	G401-0023-01
ED	1	Allumeur électrique à impulsion	G409-0021-01
F	1	Ensemble de brûleur latéral	
FA	1	Tablette de brûleur latéral	G502-0800-01
FB	1	Cuvette de brûleur latéral	G607-0900-01
FC	1	Couvercle de brûleur latéral	G502-0013-01
FE	1	Mât d'électrode	G401-0037-01
FF	1	Brûleur latéral	G401-0033-01
FG	1	Gril de cuisson du brûleur latéral	G405-0004-01
G	1	Ensemble de tablette latérale	
GA	1	Tablette latérale	G502-0900-01


85-1254-8 (PROPANE)
AC
AA
A
AB
BB
BC
BE
CB
CD
BA
CA
CC
ED
ED
BD
EA
FE
EB
DK
EC
DB
GA
DA
DE
FC
FG
FF
DL
DI
DJ
EB
DS
DH
FB
FA
EC
DC
DD
DF
DM
DN
DG
DO
DR
DR
DP
DQ

LISTE DES PIÈCES DU MODÈLE 85-1214-4 (GAZ NATUREL)

Élément	Quantité	Désignation	N° de pièce
A	1	Ensemble de couvercle	
AA	1	Ensemble soudé supérieur	G502-0100-01
AB	1	Poignée	G502-0001-01
AC	1	Thermomètre	G401-0005-01
BA	1	Grille de réchauffement	G502-0002-01
BB	2	Gril de cuisson	G502-0003-01
BC	3	Brise-flammes	G502-0011-01
BD	1	Ensemble de tubulure	G502-4100-01
BE	3	Brûleur principal	G607-0700-01
C	1	Ensemble de cuvette	
CA	1	Ensemble soudé de la cuvette	G502-1200-01
CB	1	Tige de support de brûleur	G502-0012-01
CC	1	Pare-chaleur de cuvette -A	G502-0010-01
CD	1	Panneau arrière de cuvette	G502-0032-01
DA	1	Panneau supérieur gauche	G502-1300-01
DB	1	Panneau supérieur droit	G502-1400-01
DC	1	Panneau inférieur gauche	G502-1500-01
DD	1	Panneau inférieur droit	G502-1600-01
DE	1	Panneau arrière	G502-0014-01
DF	1	Ensemble soudé de tablette inférieure	G502-0044-01
DG	1	Support inférieur de chariot	G502-0015-01
DH	1	Support supérieur de chariot	G502-0017-01
DI	1	Barre de récipient à graisse -2	G502-0040-01
DJ	1	Barre de récipient à graisse -1	G502-0039-01
DK	1	Récipient à graisse	G502-9100-01
DL	1	Pare-chaleur de bouteille de gaz	G502-0018-01
DM	2	Roulette avec blocage	G401-0061-01
DN	2	Roulette	G607-0048-01
DO	2	Barre intérieure de porte	G607-0043-01
DP	1	Porte gauche	G502-7100-01
DQ	1	Porte droite	G502-8100-01
DR	2	Poignée de porte (G)	G502-0016-01
DS	1	Porte-allumettes	G608-0019-01
EA	1	Panneau de commande	G502-0008-01
EB	3	Enjoliveur de bouton	G401-0022-01
EC	3	Bouton de commande	G401-0023-01
ED	1	Allumeur électrique à impulsion	G409-0021-01
F	1	Ensemble de brûleur latéral	
FA	1	Tablette de brûleur latéral	G502-0800-01
FB	1	Cuvette de brûleur latéral	G607-0900-01
FC	1	Couvercle de brûleur latéral	G502-0013-01
FE	1	Mât d'électrode	G401-0037-01
FF	1	Brûleur latéral	G401-0033-01
FG	1	Gril de cuisson du brûleur latéral	G405-0004-01
G	1	Ensemble de tablette latérale	
GA	1	Tablette latérale	G502-0900-01
HA	1	Tuyau de gaz naturel	G409-0024-01

85-1214-4 (GAZ NATUREL)



INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

Outils requis pour l'assemblage

- Tournevis Phillips® no 2
- Tournevis à lame plate de 1/4 po
- Clé à molette
- Pinces
- Maillet de caoutchouc

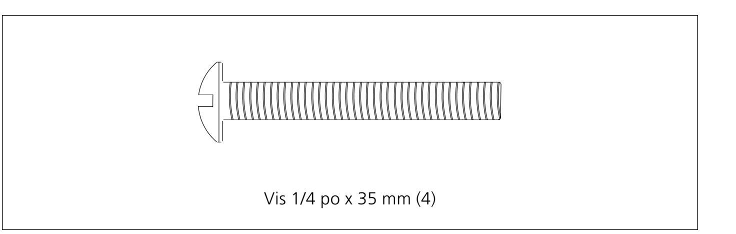
Avant d'assembler le barbecue, lisez attentivement ces instructions. Assemblez le barbecue sur une surface propre et plane. Le barbecue est lourd. Il est nécessaire que deux personnes l'assemblent.

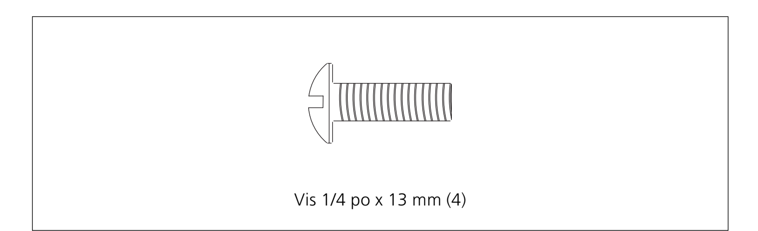
Remarque : Ne serrez pas complètement tous les écrous pendant la phase initiale.

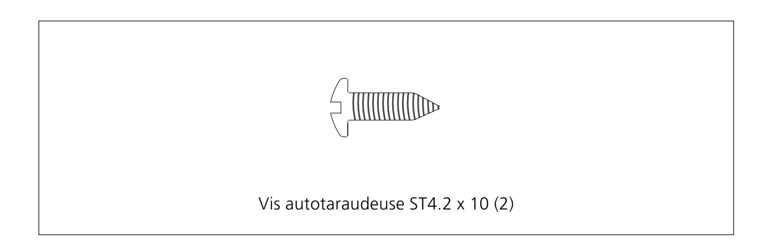
Attention : la tôle peut causer des blessures. Portez des gants pour effectuer l'assemblage du barbecue. Soyez prudent lors de l'assemblage.

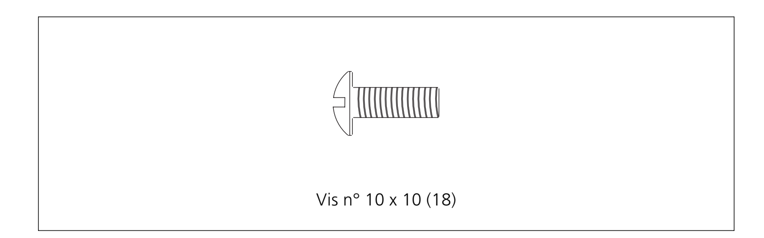
Liste des fixations

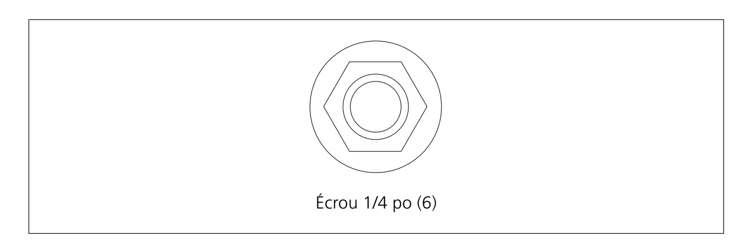
N°	Désignation	N° de pièce	Quantité
1	Vis 1/4 po x 35 mm	20120-13035-250	4
2	Vis 1/4 po x 13 mm	20120-13013-250	12
3	Rondelle de frein n° 7	41400-07000-250	16
4	Rondelle n° 7	40300-07000-250	16
5	Écrou 1/4 po-20 UNC	30220-13000-250	6
6	Vis n° 10-24 UNC x 10	20124-10010-250	18
7	Rondelle de frein n° 5,5	41400-05000-250	18
8	Rondelle n° 5,5	40300-05000-250	18
9	Écrou n° 10-24 UNC	30224-10000-250	2
10	Vis autotaraudeuse ST4.2 x 10	22500-42010-250	2
11	Bouton	G401-0077-9084	1
12	Capuchon de bouton	G401-0022-0081	1
13	Pile AA	G401-0088-9000	
14	Clé	G401-0071-0182	1

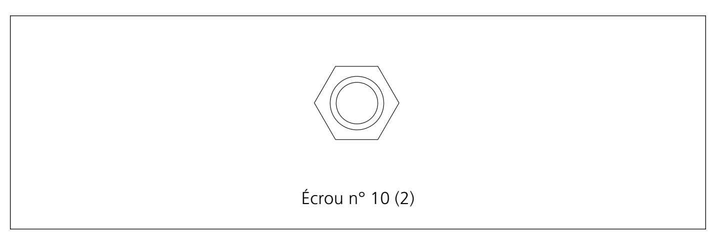

Vis 1/4 po x 35 mm (4)

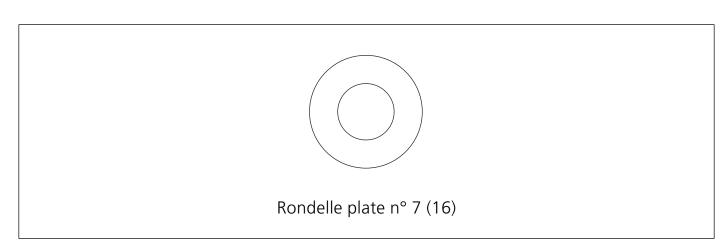

Vis 1/4 po x 13 mm (4)

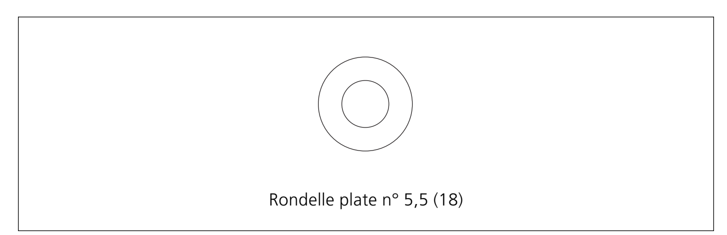

Vis autotaraudeuse ST4.2 x 10 (2)

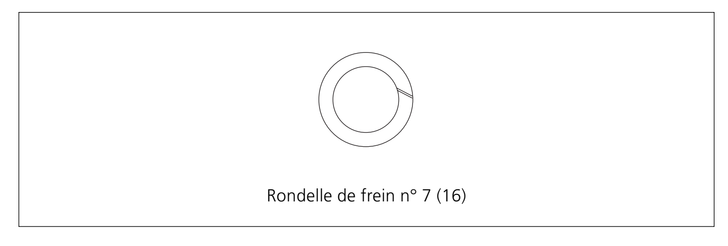

Vis n° 10 x 10 (18)

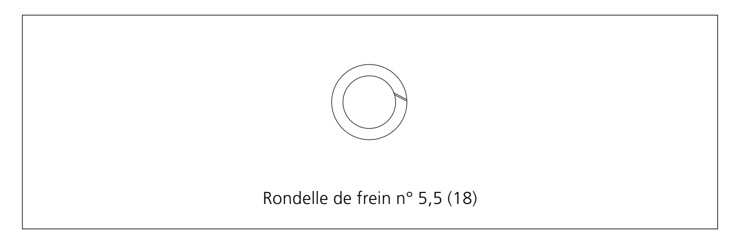

Écrou 1/4 po (6)

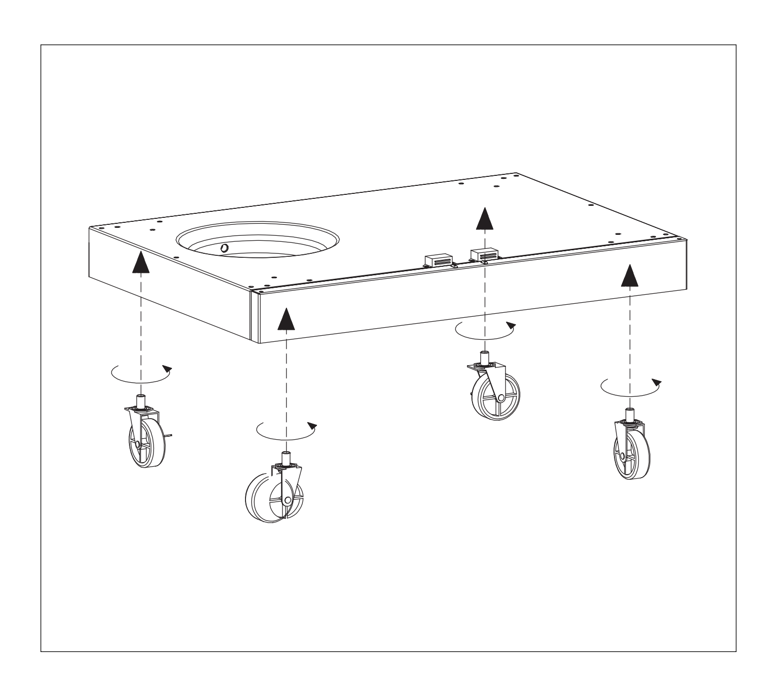

Écrou n° 10 (2)


Rondelle plate n° 7 (16)


Rondelle plate n° 5,5 (18)

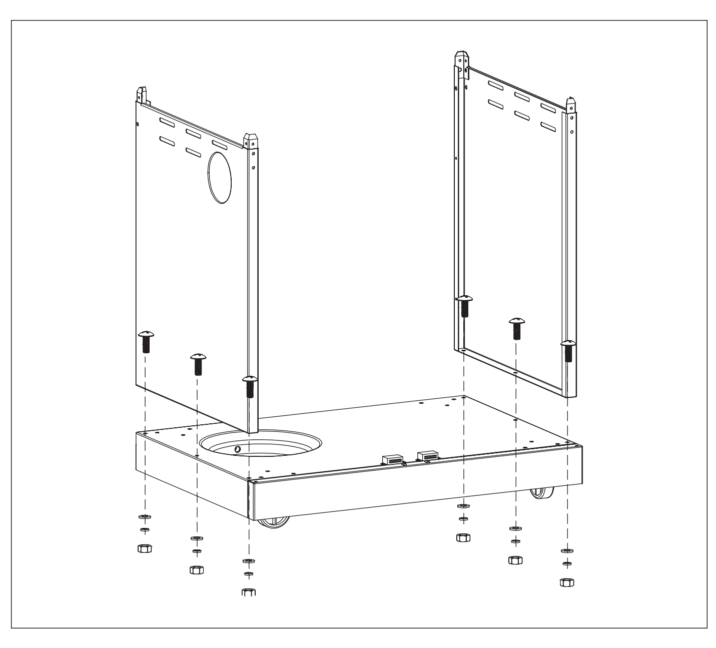

Rondelle de frein n° 7 (16)


Rondelle de frein n° 5,5 (18)



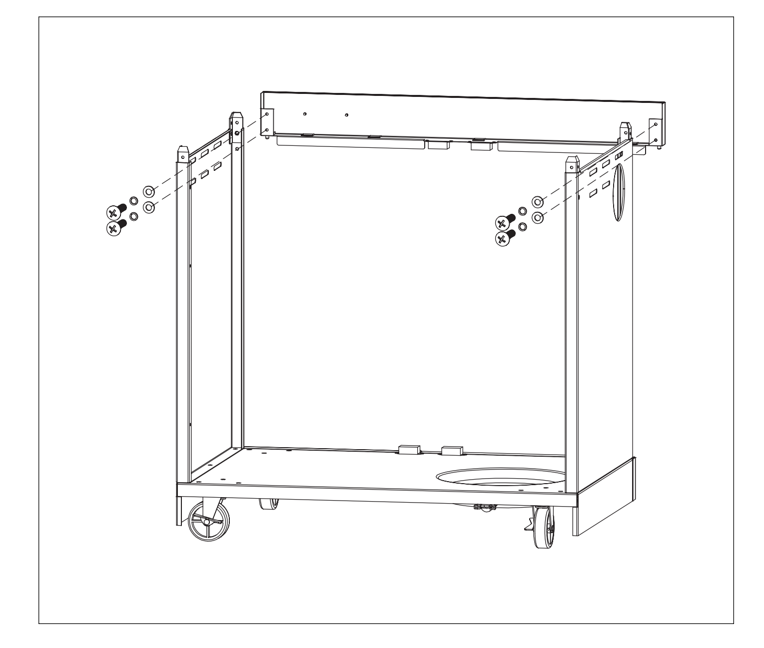
1

Fixez deux roulettes avant (DN) et deux roulettes arrière avec blocage (DM) à l'ensemble soudé de tablette inférieure (DF) à l'aide de la clé (n° 14) et insérez les roulettes à la tabelette inférieure.



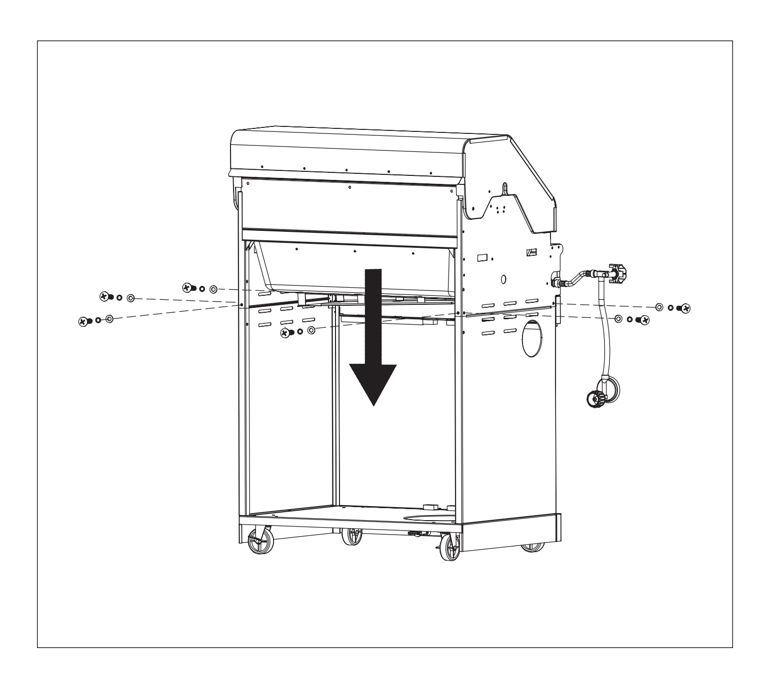
2

Fixez le panneau inférieur gauche (DC) et le panneau inférieur droit (DB) à l'ensemble soudé de tablette inférieure à l'aide des fixations 2, 3, 4 et 5.



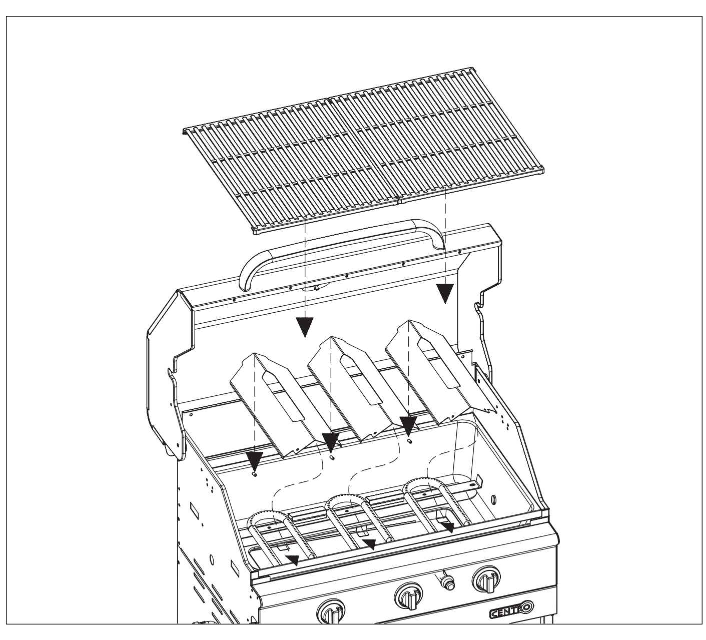
3

Fixez le support supérieur de chariot (DH) aux deux panneaux latéraux à l'aide des fixations 6, 7 et 8 (4).



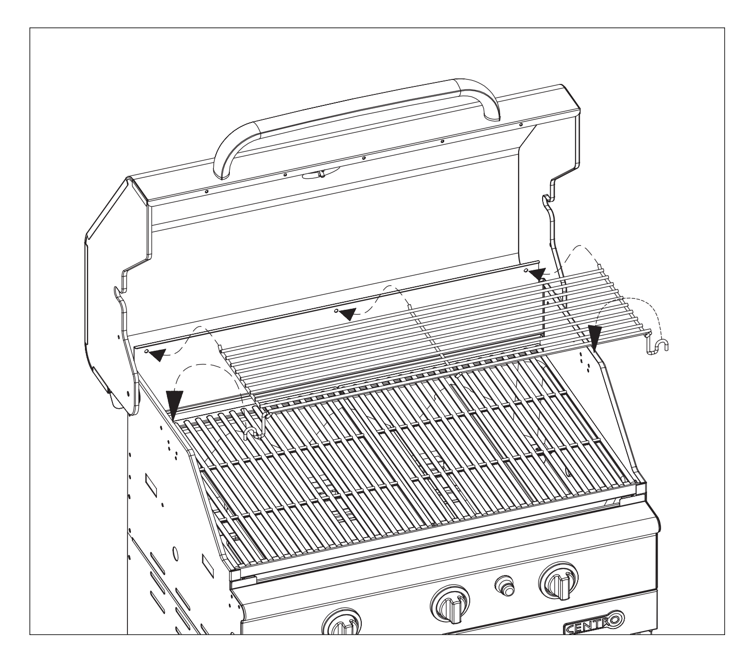
4

Fixez l'ensemble de couvercle (A) et l'ensemble de cuvette (C) au chariot (D). Attachez les deux panneaux supérieurs latéraux (DA) et (DB) aux panneaux inférieurs latéraux (DC) et (DD) à l'aide des fixations 6, 7 et 8 (6).



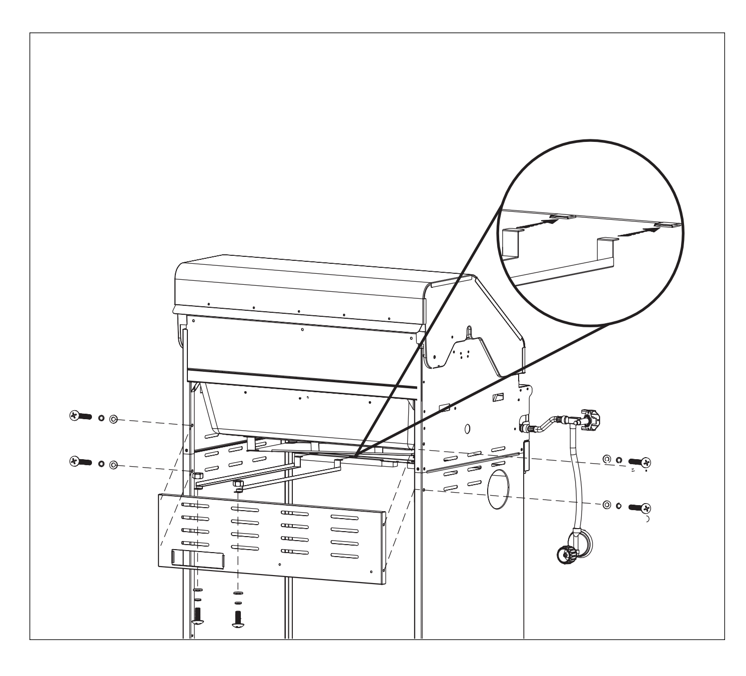
5

Ouvrez le couvercle (A) et placez les trois brise-flammes (BC) comme le montre l'illustration. Ajoutez les deux grils de cuisson (BB) par-dessus les brise-flammes.



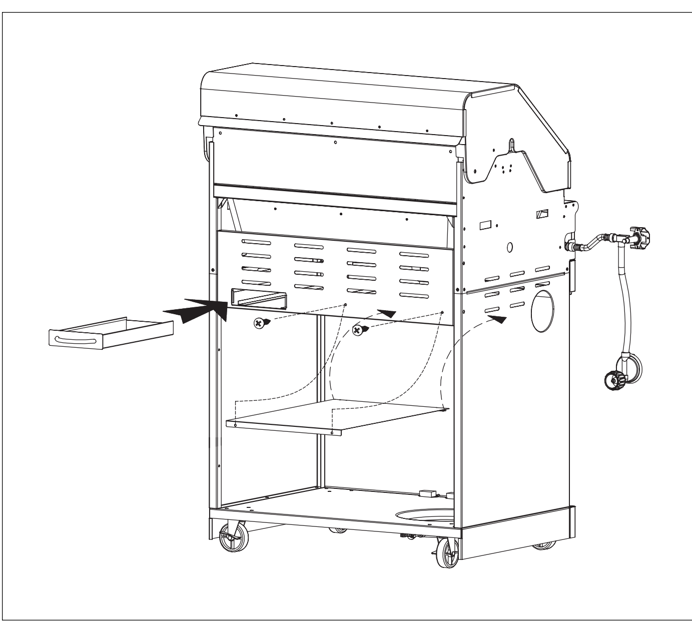
6

Fixez la grille de réchauffement (BA) à la surface intérieure du couvercle (AA) comme le montre l'illustration. Assurez-vous que les deux pieds de la grille de réchauffement s'enclipsent sur le rebord de l'ensemble soudé de la cuvette (CA).



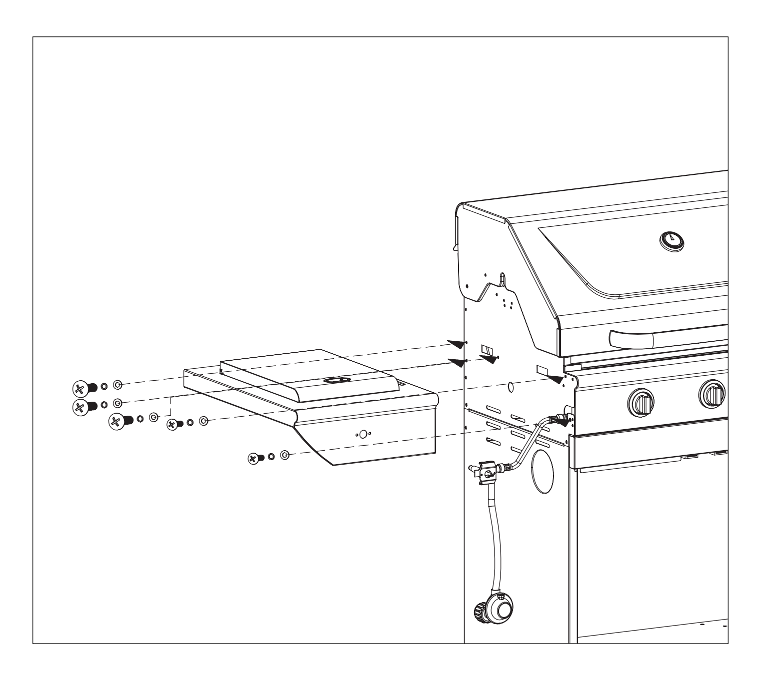
7

1. Insérez la barre de récipient à graisse 1 (DI) et la barre de récipient à graisse 2 (DJ) dans les trous de la surface intérieure du chariot, comme le montre l'illustration.
2. Fixez le panneau arrière (DE) à la partie arrière de la cuvette à l'aide des fixations 1, 3 et 4 (4).
3. Fixez le panneau arrière au rebord des barres de récipient à graisse à l'aide des fixations 6, 7, 8 et 9 (4).



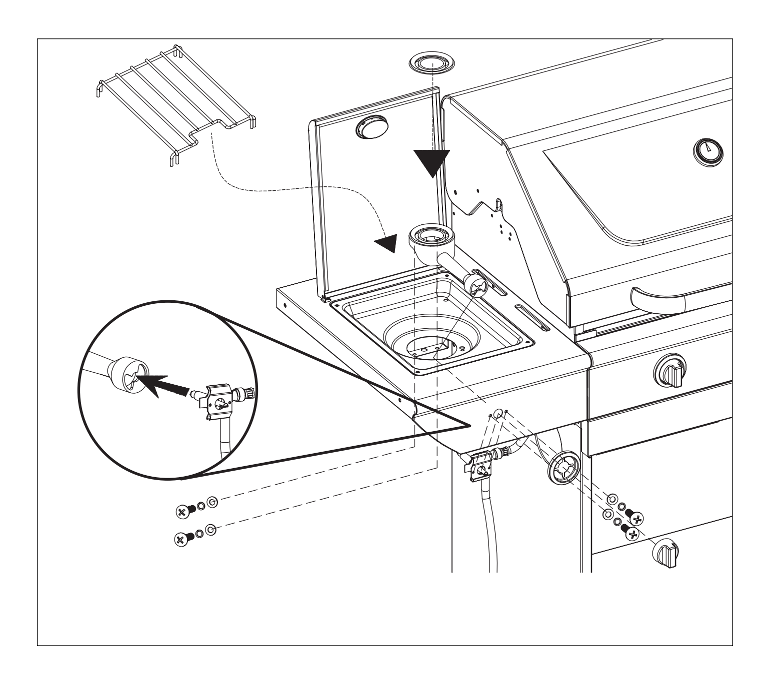
8

1. Fixez le pare-chaleur de bouteille de gaz (DL) à la surface intérieure du panneau arrière à l'aide de la fixation 10, comme le montre l'illustration.
2. Insérez le récipient à graisse (DK) dans le panneau arrière comme le montre l'illustration.



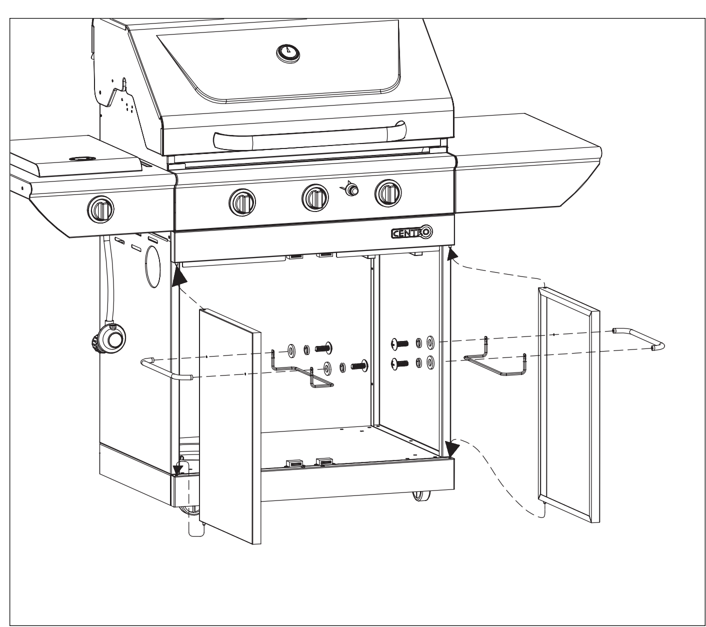
9

Fixez l'ensemble du brûleur latéral (F) au panneau supérieur gauche (DA) à l'aide des fixations 6, 7 et 8 (2), et 2, 4, et 3 (3). Assemblez l'ensemble de tablette latéral au panneau supérieur droit (DB) de la même façon.



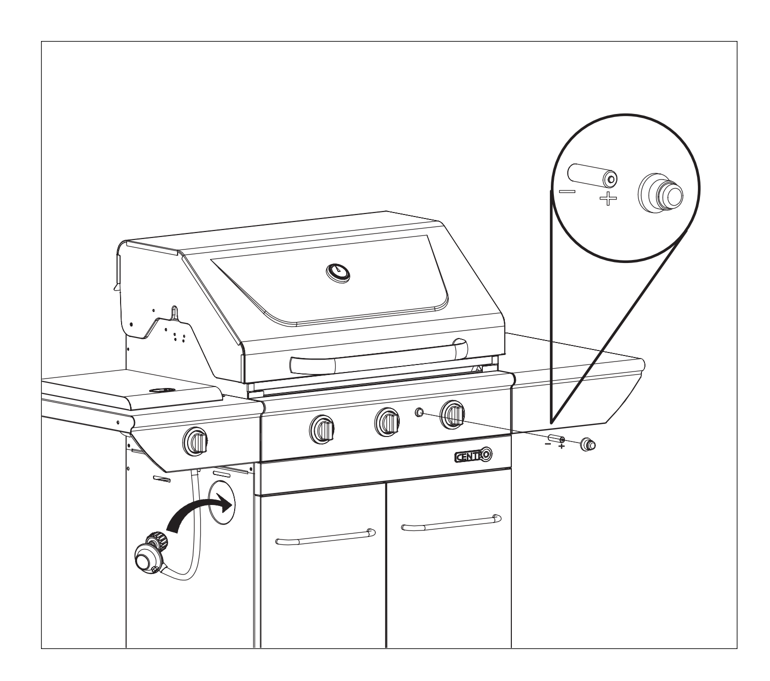
10

Enlevez les deux vis et rondelles du support de la valve du brûleur latéral comme le montre l'illustration. Enfoncez la tige de la valve du brûleur latéral dans le panneau de commande du brûleur latéral et dans l'enjoliveur (EB) avec les vis et rondelles que vous venez juste d'avoir enlevés. Enfoncez le bouton (EC) sur la tige de la valve de sorte que la ligne blanche du bouton soit orientée vers le haut. Placez le brûleur latéral (FF) dans le bâti et fixez-la à l'aide des fixations 6, 7 et 8 comme le montre l'illustration. Faites glisser délicatement le tube du brûleur sur l'orifice de la valve. Placez le gril de cuisson (FG) du brûleur latéral comme le montre l'illustration.



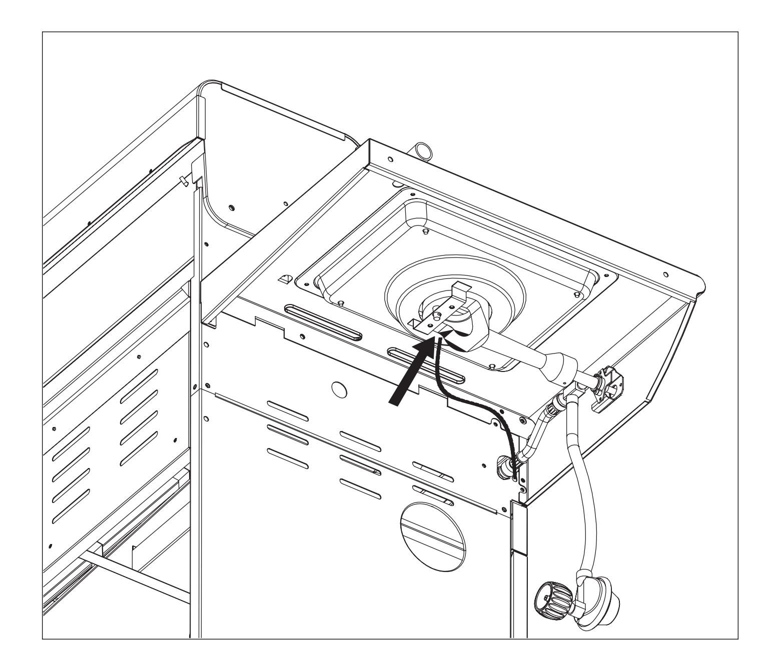
11

1. Enlevez les vis et boulons de la poignée de la porte (DR). Fixez la barre intérieure de porte (DO) et la poignée de porte (DR) à la porte gauche (DP) et la porte droite (DQ) avec les vis et boulons que vous venez juste d'avoir enlevés.
2. Montez les portes gauche et droite.



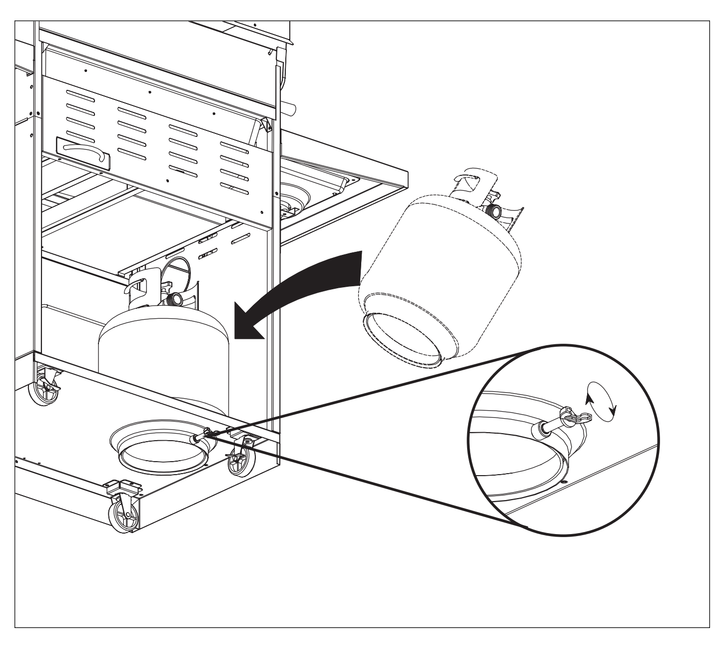
12

Dévissez le bouchon de l'allumeur et placez une pile AA dans l'allumeur (ED) en orientant l'extrémité positive (+) vers l'extérieur. Vissez le bouchon sur l'allumeur comme le montre l'illustration.



13

Fixez le fil de l’allumeur du brûleur latéral comme le montre l’illustration.



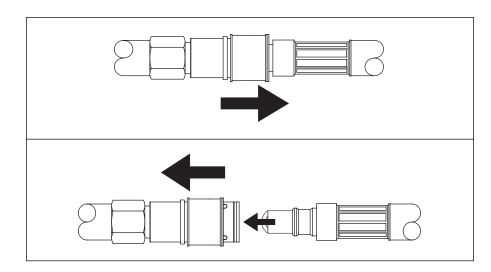
14

Pour le modèle au propane SEULEMENT

Fixez la bouteille de propane de 20 lb à la tablette inférieure du chariot comme le montre l’illustration. Fixez la valve du régulateur à la bouteille de propane de 20 lb.

Mise en garde : ne placez pas de bouteille de rechange sur le chariot.

RENSEIGNEMENTS SUR LE MODÈLE AU GAZ NATUREL



Ce modèle est muni d'un tuyau de 12 pi avec raccord mâle qui est conçu pour être branché à la canalisation de gaz naturel de votre résidence.

NOUS VOUS CONSEILLONS FORTEMENT DE FAIRE APPEL À UN TECHNICIEN QUALIFIÉ POUR L'INSTALLATION DE VOTRE BARBECUE AU GAZ NATUREL.

Branchement à la canalisation de gaz

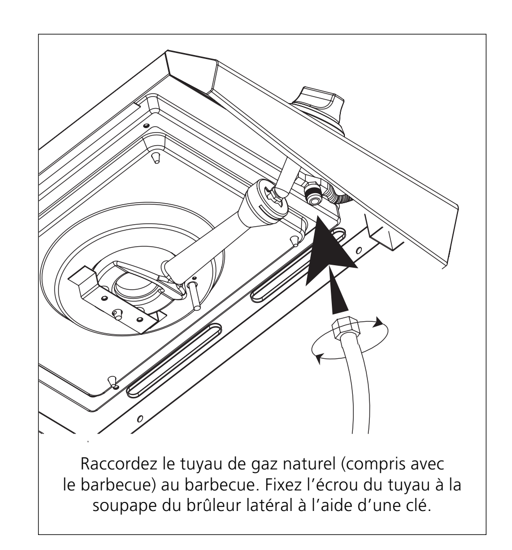
1. Tirez sur la bague du raccord femelle de la canalisation de gaz de votre résidence (voir l'illustration).
2. Insérez le raccord mâle du barbecue dans le raccord femelle de la canalisation de gaz de votre résidence.
3. Enfoncez le raccord mâle le plus profondément possible dans le raccord femelle et la bague se refermera pour verrouiller les deux raccords (voir l'illustration).

Débranchement de la canalisation de gaz

- Tirez sur la bague du raccord femelle de la canalisation de gaz et retirez le raccord mâle du tuyau du barbecue.

Mise en garde : le non-respect de toutes les consignes de sécurité pourrait entraîner un incendie ou une explosion causant des dommages, des blessures graves ou même la mort.

Lisez bien l'étiquette signalétique se trouvant à l'arrière du barbecue pour confirmer qu'il s'agit bel et bien d'un modèle pouvant être alimenté au gaz naturel. Si la bague du raccord de la canalisation de gaz de votre résidence ne convient pas au raccord mâle du barbecue, faites-la remplacer par un modèle qui convient. Tous les travaux sur la canalisation de gaz doivent être effectués par un technicien qualifié. Toute modification apportée à la canalisation doit être conforme aux règlements provinciaux, en plus de respecter les normes CAN/CGA 1-B149.1 et CAN/CGA 1-B149.2 du Code d'installation du gaz naturel. Une valve d'arrêt doit être installée sur la canalisation principale. Il faut utiliser une canalisation de gaz de 3/8 ou 1/2 po homologuée pour au moins 75 000 BTU.



Raccordez le tuyau de gaz naturel (compris avec le barbecue) au barbecue. Fixez l'écrou du tuyau à la soupape du brûleur latéral à l'aide d'une clé.

Avant d'allumer le barbecue pour la première fois, en début de saison ou après avoir effectué des réglages, prenez les précautions suivantes :

- Assurez-vous que tous les boutons de commande des brûleurs sont à la position « OFF ».
- Assurez-vous que le tuyau du barbecue est branché à la canalisation de gaz de votre résidence avant d'ouvrir la valve d'arrêt.
- Faites un essai d'étanchéité. L'essai d'étanchéité doit être effectué à l'extérieur, à l'écart de toute source de chaleur, de toute flamme nue et de tout liquide inflammable. Ne fumez pas durant l'essai d'étanchéité. N'utilisez que de l'eau savonneuse pour détecter les fuites. Appliquez de l'eau savonneuse à tous les points de raccordement à l'aide d'un pinceau ou d'un vaporisateur. Des bulles apparaîtront s'il y a une fuite de gaz. Dans un tel cas, coupez le gaz, resserrez les connexions touchées, rallumez le gaz et effectuez l'essai à nouveau. N'utilisez pas le barbecue tant que la fuite n'est pas réparée. S'il est impossible de réparer la fuite, coupez le gaz et faites vérifier l'installation par un technicien qualifié. N'utilisez jamais d'allumette ni de flamme nue pour détecter les fuites.

Raccordement du réservoir à gaz

Débranchez toujours le barbecue et fermez toutes les soupapes d'arrêt manuelles lorsque vous conduisez les vérifications de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz à des pressions qui excèdent 3.5 kPa (1/2 psi).

- Isolez toujours le barbecue du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant toutes les soupapes d'arrêt manuelles lorsque vous conduisez les vérifications de pression du système de tuyauterie à des pressions qui sont égales à ou moins de 3.5 kPa (1/2 psi).

D I S T R I B U T E U R

Trileaf Distribution Trifeuil
Toronto, Canada
M4S 2B8


CENTRO